

MMIPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **68**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5.5 kg (84.6%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.6%)	85 %	4
Ziarno	Crystal II 200	0.2 kg (3.1%)	71 %	200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	M	150 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Blg końcowe z laktoza 16
12 lis 2018, 19:33